vinetur

Bodega Soledad cierra la vendimia más temprana de su historia tras un verano de calor extremo

La producción apenas varía respecto a la campaña anterior pese al impacto del calor en la maduración

lunes 5 de octubre de 2026



Bodega Soledad, la cooperativa de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), ha terminado este lunes, 5 de octubre, la vendimia de 2026, la más temprana de su historia. La campaña ha estado marcada por el calor y por una producción muy parecida a la del año pasado, con una maduración que la entidad considera buena tanto en blancas como en tintas.

José Miguel Calleja, director técnico de la bodega, resume la cosecha como una campaña de temperaturas extremas pero con un volumen casi idéntico al de 2025. Los datos de la cooperativa apuntan a que la uva tinta recibida coincide con la del ejercicio anterior, mientras que la variedad airén registra una merma inferior al 5%.

El mayor ajuste se ha producido en las variedades foráneas, que han sufrido más el calor, con un descenso de alrededor del 30%. La bodega atribuye esa caída al efecto directo de las altas temperaturas durante el ciclo de maduración.

El calor también se ha dejado ver en la graduación de los tintos. La cooperativa afirma que las partidas recogidas presentan un buen grado alcohólico, un elemento que su equipo técnico considera adecuado para orientar la elaboración de la añada. Desde la entrada de la uva, añade la bodega, la selección ha sido estricta: cada partida que llega a las tolvas se controla y queda trazada.

La vendimia de 2026 llega, además, con el plan de inversiones terminado. Bodega Soledad ha incorporado nuevas tuberías fijas de conexión, depósitos y tolvas de recepción de uva, y ha ampliado su capacidad de frío. La cooperativa asegura que estas actuaciones han dado más fluidez a la descarga y han reforzado el control de la fermentación, dos puntos básicos cuando la recogida se concentra en menos tiempo.

Junto a las mejoras industriales, la entidad ha estrenado una nueva página web con tienda online. A través de www.bodegasoledad.com, los clientes pueden comprar directamente sus vinos en la Península, sin intermediarios. La bodega abre así un canal propio de venta al consumidor en un momento de ajuste de precios y de búsqueda de mayor margen comercial.

En la planificación de la añada, la dirección técnica ha optado por reforzar los rosados elaborados con la variedad tinto de pámpana blanca. La cooperativa vincula esa decisión a la identidad de esa uva y a la respuesta que está encontrando en el mercado.

En el plano comercial, la entidad admite preocupación por la bajada de los precios. Su previsión es que esa tendencia pueda corregirse cuando termine la vendimia en la comarca, que espera muy similar a la de 2025. A esa incertidumbre se suma que todavía quedan vinos en depósitos pendientes de retirada por parte de clientes, aunque la bodega también habla de un buen movimiento de salidas.

La cooperativa relaciona esta situación con la rentabilidad de las explotaciones de sus socios viticultores. A su juicio, de ella dependen la continuidad de muchas familias, el relevo generacional y el arraigo de la actividad agraria en Fuente de Pedro Naharro y su entorno.

Bodega Soledad fue fundada en 1958 por 59 agricultores. En la actualidad trabaja con uvas aportadas por 280 productores, propietarios de más de 2.400 hectáreas. El 75% de su producción se dirige a la exportación y el 25% al mercado nacional, según la propia entidad. La actividad exportadora arrancó en los años 80, coincidiendo con la modernización de sus medios técnicos. Entre sus viñedos figuran parcelas de tempranillo de más de 40 años, una variedad con peso en su gama de tintos.